


Les Entrées

Tartare de saumon et de bar aux légumes du soleil	25€
cubes de truite saumonée et fumée, petites gambas au guacamole d'avocat	
Terrine fraîcheur de magret de canard aux petits légumes	25€
fruits secs et zestes d'oranges Bio, crémeux de céleri et gel orange	
Saumon fumé au bois de hêtre par mes soins dans notre fumoir	26€
pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron	
Tartare aux légumes du soleil, vierge de tomates aux herbes fraîches 	23€
déclinaison de légumes crus et cuits, guacamole d'avocat et pesto rouge	

Les Foies Gras

Foie gras de Canard fermier mi-cuit, fine purée de framboise	26€
framboises acidulées, pain aux céréales, sorbet framboise bio	
Escalopes de foie gras poêlées, confit et coulis de rhubarbe	28€

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

Vin Blanc au verre 12cl

Sainte-Croix-du-Mont Château Bel-Air	8€
--------------------------------------	----

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris


Présence possible d'allergènes, liste sur demande et renseignement auprès du personnel

Les Poissons

Dos de cabillaud fondant, vierge de tomates aux herbes fraîches risotto de blé aux légumes et tomates séchées	33€
Duo de homard et Saint-Jacques poêlées sauce au Champagne, légumes de saison	43€
Assiette du pêcheur (selon arrivage) bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	38€
Nage de poissons au Safran, petits légumes glacés croquants lotte, turbot, daurade royale	38€

Les Viandes

Filet mignon de veau basse température rôti au thym et romarin servi rosé, légumes de saison et jus de veau réduit	36€
Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux	37€
Filet de bœuf Rossini	44€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	38€
Ballotin moelleux de suprême de poulet fermier Label Rouge farce fine aux morilles et champignons des sous-bois sauce crémée au vin Jaune du Jura et girolles champignons poêlés	36€

Déclinaison gourmande de légumes de saison et purées variées  26€

Menu Gastronomique 69€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration



Foie gras de Canard fermier mi-cuit, fine purée de framboise
framboises acidulées, pain aux céréales, sorbet framboise bio



Nage de poissons au Safran, petits légumes croquants
lotte, turbot, daurade royale



Pause fraîcheur glacée à la mirabelle



Ballotín moelleux de suprême de poulet fermier Label Rouge
farce fine aux morilles et champignons des sous-bois
sauce crémée au vin Jaune du Jura, girolles et champignons poêlés



Sélection de fromages affinés



Parfait glacé au nougat de Montélimar en coque de chocolat
tuile craquante, fruits et pointes de caramel

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu Gourmet

<u>entrée + plat</u> Ou <u>plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	39€
<u>entrée + plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	49€

Tartare de saumon et de bar aux légumes du soleil
cubes de truite saumonée et fumée, petites gambas au guacamole d'avocat

Ou

Terrine de magret de canard aux petits légumes, fruits secs et zestes d'oranges

Bio

crèmeux de céleri



Filet mignon de veau basse température rôti au thym et romarin, servi rosé
légumes de saison et jus de veau réduit

Ou

Dos de cabillaud fondant, vierge de tomates aux herbes fraîches
risotto de blé aux légumes et tomates séchées



Assiette de fromages

Ou

Entremet panna cotta aux fruits rouges de saison
biscuit Joconde amandes, croustillant au chocolat blanc, panna cotta
sorbet plein fruit absolument fraise 80%

Ou

Sablé aux abricots rôtis et crème de pistaches, mousse légère abricot
sorbet plein fruit absolument abricot 80%

Menu du Marché 29€

Servi uniquement du mercredi au vendredi midi sauf jours fériés.

Entrée-Plat-Dessert

Le chef vous propose un menu inspiré par les produits du marché.

Les Desserts

à commander en début de repas

Assiette de fromages affinés et baguétine de campagne	12€
Entremet panna cotta aux fruits rouges de saison biscuit Joconde amandes, croustillant au chocolat blanc, panna cotta sorbet plein fruit absolument fraise 80%	12€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	14€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille de Maurice et amandes effilées	12€
Parfait glacé au nougat de Montélimar en coque de chocolat tuile craquante, fruits et pointes de caramel	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	15€
Sablé aux abricots rôtis et crème de pistaches, mousse légère abricot sorbet plein fruit absolument abricot 80%	12€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris